# Froid

**Cette famille de produits est le centre névralgique de votre cuisine. Totalement caché ou au contraire mis en valeur, le réfrigérateur est le garant de votre sécurité alimentaire, mais derrière sa relative simplicité, c'est un outil de haute technologie.**

La nature nous offre les minéraux et les vitamines indispensables à notre santé et notre bien-être, encore faut-il les retrouver intacts dans notre assiette !

On parle beaucoup des modes de cuisson qui préservent les qualités nutritionnelles des aliments mais trop peu de leur mode de conservation. Pourtant, les produits frais nécessitent une température et une humidité de l'air idéales et parfaitement adaptées pour conserver leur valeur nutritive et leur goût.

Ces appareils sont aussi les plus énergivores de votre habitation… plus d'un tiers de votre consommation annuelle (hors chauffage électrique), mais rassurez-vous, ce sont aussi ceux qui ont le plus progressé au niveau des économies d'énergie depuis 10 ans.

Notre sélection prend en compte ces données fondamentales, mais également les contraintes liées au positionnement de votre appareil dans votre cuisine et à votre goût personnel.

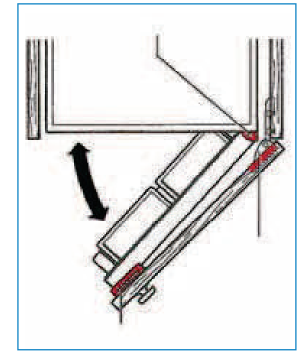
## Comment l'installer ?

Vous devrez tout d'abord déterminer avec votre Spécialiste Cuisinov le type de produits que vous souhaitez :

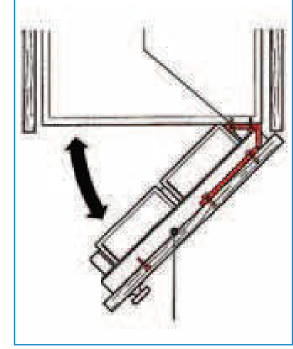
- **Soit un produit intégrable**, qui sera totalement caché derrière une ou plusieurs portes de la couleur de votre cuisine et sera logé dans un meuble-armoire. Il appartiendra à votre interlocuteur de vous conseiller sur le type de fixations des façades sur les portes de l'appareil :

• soit au moyen de glissières,

• soit au moyen de charnières pantographes ou autoporteuses.



Fixation par glissières (NEFF)



Fixation par charnières pantographes (NEFF)







Sachez que pour ces produits intégrables, votre Spécialiste Cuisinov raisonnera par "niche", c'est-à-dire la hauteur intérieure du meuble qui abritera votre appareil (la largeur est fixe à 56 cm). Les dimensions standard sont 178 cm, 122 cm, 158 cm, 140 cm, 88 cm, les deux premières étant les plus courantes.

**- Soit un produit encastrable**, que votre Spécialiste Cuisinov pourra habiller avec une feuille de décor assortie à votre cuisine.

**- Soit un produit "pose-libre"**, blanc, inox ou coloré... Il existe une grande variété d'appareils, allant du réfrigérateur dit "américain" avec ou sans distributeur de glaçons et d'eau, en passant par des réfrigérateurs années 50 aux multiples couleurs, ou encore des produits avec des façades verre, béton, ardoise ou bois ! Vous aurez également le choix entre plusieurs largeurs et plusieurs hauteurs. Mais ce type de produit doit également être choisi avec soin pour correspondre à votre implantation : ni trop bombé, ni trop profond, pour ne pas dénaturer votre cuisine et ne pas gêner l'ouverture des meubles.

## Avec congélateur ou non ?

Ensuite vous devrez déterminer si vous souhaitez ou non une partie congélation, et choisir son emplacement et le nombre de portes ainsi que son litrage :

1 - Si vous optez pour un **"1 porte"**, vous aurez un grand volume de réfrigération, avec compartiment congélateur ou sans (appelé tout utile).

2 - Si vous optez pour un **"2 portes"**, vous aurez systématiquement le congélateur en haut.

3 - Si vous choisissez un **"combiné"**, la partie congélation se situera systématiquement en bas, avec 2 ou 3 tiroirs.

4 - Vous pouvez vous orienter vers un réfrigérateur **américain side by side** : la partie de gauche comprend toujours le congélateur et souvent un distributeur d'eau fraîche, de glace pilée et de glaçons, la partie de droite est celle du réfrigérateur.

5 - Le dernier produit, relativement récent, est le **froid à la française**, comprenant le réfrigérateur en partie haute et 1 ou 2 tiroirs de congélation, le tout en grande largeur.

Mais il existe également des appareils combinables, associant réfrigérateur, congélateur et cave à vin, offrant ainsi des volumes très importants.

## Quel type de froid ?

Il existe également plusieurs types de froid :

**- Froid statique :**

le froid est produit dans le réfrigérateur mais n'est pas "brassé", il a donc tendance à descendre et s'accumuler en bas de l'appareil, d'autant que les clayettes désormais en verre ou en PVC limitent la circulation d'air.

**- Froid brassé :**

un ventilateur vient brasser le froid, homogénéisant les différents niveaux de conservation.

**- Froid régulé :**

une colonne de répartition diffuse l'air par clayette et limite la déshydratation des aliments.

**- No-frost :**

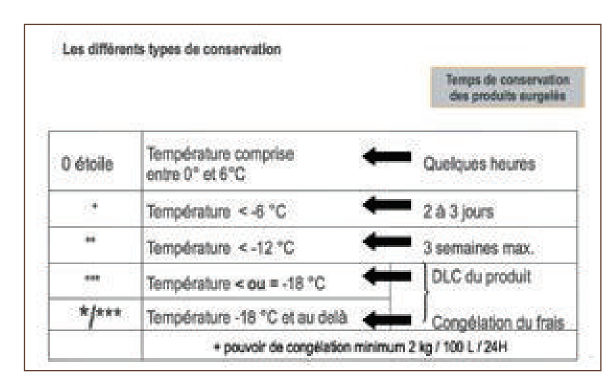
l'air passe à travers l'évaporateur et est diffusé dans les deux compartiments (réfrigérateur et congélateur), évitant la formation de givre et rejetant l'excès d'humidité à l'extérieur de l'appareil.





## Consommation

On distingue également différentes classes climatiques, correspondant à des températures mini et maxi définies (celles régnant dans la pièce), dont dépendent le fonctionnement de l'appareil, donc sa consommation, donc sa classe énergétique. Cette classe est très importante pour mesurer la qualité d'un produit, surtout dans le cas d'un produit intégré, dont la ventilation est plus difficile du fait de son encastrement dans un meuble.



Les différents types de conservation

| | | Temps de conservation des produits surgelés |
|---|---|---|
| 0 étoile | Température comprise entre 0° et 6°C | Quelques heures |
| * | Température < -6 °C | 2 à 3 jours |
| ** | Température < -12 °C | 3 semaines max. |
| *** | Température < ou = -18 °C | DLC du produit |
| */*** | Température -18 °C et au delà | Congélation du frais |
| | * pouvoir de congélation minimum 2 kg / 100 L / 24H | |

L'étiquette énergétique est également un paramètre important de votre sélection. Un réfrigérateur A+ consomme 25 % de moins qu'un produit classe A, et l'on passe à 44 % de moins pour un A++. Sachez que le produit que vous possédez actuellement a toutes les chances d'être B ou C, et que les anciens réfrigérateur américains étaient par exemple en classe G, de même que les anciens congélateurs, surtout s'ils sont couverts de givre (3 mm de givre DOUBLE la consommation !).

## Equipement ?

De multiples possibilités s'offrent à vous, chaque marque rivalisant de créativité pour vous offrir un produit adapté à vos besoins... amortisseurs de portes, tiroirs très longue conservation (Biofresh, Vitafresh...), surface anti bactéries, régulation électronique, éclairage LED, glissières télescopiques, fabriques à glaçons, etc, etc. la liste est longue. Votre choix dépendra de votre budget certes, mais également de vos habitudes alimentaires.

Un chiffre pour vous convaincre des enjeux...chaque année, le budget moyen annuel alimentaire des foyers français est de 4 600€... **dont 30 % est jeté** (produits périmés, abimés,...). Sachant qu'un tiroir type Biofresh permet de conserver les aliments 3 fois plus longtemps, imaginez les économies réalisées et le gâchis évité !

## Quelle cave à vin ?

Produit épicurien par excellence, très tendance, les caves à vins fleurissent dans tous les catalogues.

Il est cependant important de choisir un produit qui réponde réellement aux besoins de conservation et de vieillissement de vos bouteilles.

**Il existe deux types de conservation :**

- Pour la mise en température, jusqu'à 6 différentes, permettant de respecter les règles du service, de 5 à 18°C.
- Pour le vieillissement, mono température, recréant l'environnement propice à la conservation et à la maturation du vin.

Certaines armoires combinent les deux, vous permettant de moduler votre cave. Dans tous les cas, pour que les températures soit maîtrisées, constantes et homogènes, l'appareil comprend une régulation électronique au degré près, un brasseur d'air, des sécurités empêchant les accidents nuisant au vin, un contrôle permanent de l'hygrométrie, des filtres à charbon actifs. Si elle est vitrée, un double vitrage et un filtre anti-uv sont nécessaires.

De nombreux modèles encastrables vous sont présentés dans ce guide, de formes et de capacités très variées. Attention cependant de prendre en compte le nombre de bouteilles que vous voulez stocker, et surtout leurs formes et leurs variétés, les capacités étant souvent calculées sur la base de bouteilles type Bordeaux.

